

HACIA UNA ANTROPOLOGÍA DE LA COCINA MAYA EN GUATEMALA

Rosa Pu Tzunux

Jorge Murga Armas

Guatemala



Introducción

¿Por qué hablar de “cocina maya”? ¿Por qué no hablar de “cocina popular”, “cocina regional” o más ampliamente de “cocina guatemalteca”? ¿Qué buscamos cuando incorporamos “lo maya” en la definición de un proyecto de investigación antropológica sobre la “comida típica guatemalteca”? Nuestro objetivo, lo veremos enseguida, es mostrar que detrás de ciertas prácticas y conceptos culinarios guatemaltecos presentes en la vida cotidiana de los pueblos mayas contemporáneos, sigue presente toda una concepción del arte de la cocina ancestral que revela el ingenio gastronómico de quienes, por otra parte, también se distinguieron por sus prodigiosos avances en el arte, la ciencia, la arquitectura y la escritura.

¿No fue acaso la Civilización Maya, nacida y viva en la actual Guatemala, una de las más grandiosas de la antigüedad? ¿No son los mayas actuales signo de la más dura resistencia a los avatares de la colonización y la modernidad? ¿Qué se esconde detrás del *tzi*, del *sub'anik*, del *lejenik*, del *tzakaxik*, del *ruq'um*, del *pisom*, del *jurum*, del *sao'm*, del *k'ilim*, del *chojim*, del *jok'om*, del *puq'um*, del *q'utum*? ¿Por qué persisten el *ka'*, el *aq'en*, el *xk'ub'*, el *xot*, el *sub'al*, el *t'uy*? ¿Cómo se explica que, a pesar de todo, en nuestra mesa sigue reinando el *ixim*?

¡He ahí! Algunas de las preguntas que pasaron por nuestra mente cuando iniciamos la investigación sobre “Antropología de la cocina maya”. A continuación presentamos algunos resultados.

* * *

No son muchas las tesis que se han desarrollado en Guatemala sobre los efectos de la situación colonial en la cultura de la sociedad maya de los siglos XVI al XIX. La más conocida, y que en alguna medida recupera y sintetiza los prejuicios coloniales racistas alrededor de los individuos y grupos sociales guatemaltecos de ascendencia maya, es aquella que sostiene la idea de que la conquista y colonización del “indio” significó una ruptura casi total incluso consigo mismo. El “indio” u hombre colonial, afirma Severo Martínez Peláez, no tiene nada que ver con el “nativo” u hombre prehispánico: fue “la opresión” la que “hizo al indio” convirtiéndolo en “un vestigio colonial”. ¡Al grado de considerarlo como un ser desprovisto de una cultura propia!

Todas, o casi todas las características culturales del “indio”, según esta visión, fueron “modeladas por la colonia”. De modo, pues, que si la ruptura producida por la situación colonial con el pasado maya del “indio” había descartado gran parte de su cultura, el arte de preparar los alimentos de la sociedad maya anterior a la conquista desapareció bajo el régimen colonial.

Esta tesis, se puede concluir, descartaría la posibilidad de la existencia de una cocina maya entre “los indios”. Pero, ¿cómo se explica entonces la presencia de conceptos, técnicas y procedimientos de cocina propios de la sociedad maya antigua en los procesos de preparación de los alimentos de la sociedad maya contemporánea? ¿Fueron acaso modelados por la colonia? ¿Cuál es el origen de esos largos y laboriosos procesos de preparación de la comida ritual y festiva de los pueblos mayas contemporáneos? ¿El *jok'om*, el *chojim*, el *sub'anik*, entre otras técnicas de cocina maya, fueron acaso creaciones coloniales?



A menudo se insiste en el sincretismo religioso y cultural presente en las diversas expresiones socioculturales de los pueblos mayas contemporáneos. Los célebres procesos rituales de Semana Santa en Santiago Atitlán son quizás los más conocidos, los más “sincreticos”, pero también los más mayas que se hayan conservado hasta el momento. Sólo alguien que desee ver únicamente lo superficial de cada acto ritual, de cada símbolo o de cada “Santo”, podrá afirmar que se trata de ritos y significados cristianos. El culto a Maximón, hoy presente incluso en los Estados Unidos, ha trascendido internacionalmente precisamente por la originalidad del “cripto-paganismo maya” que lo define. Menos conocido internacionalmente pero no por eso menos maya es el rito de “La corrida de San Juan Carajo” del Jueves Santo por la noche. Allí se “esconden” no pocas de las creencias, símbolos y significados del sistema de representaciones sociales maya que da coherencia y sentido a la cosmogonía maya contemporánea.

En esos procesos rituales, como en otros que se desarrollan en todos los pueblos mayas de Guatemala, tienen lugar también, como parte de los mismos, largos y laboriosos procesos de preparación de la comida ritual y festiva que, además de revivir el concepto de comunidad, sirven de pretexto para que las *Ixoq* mantengan viva la *costumbre* culinaria maya. El *Ria'al ik* de Santiago Atitlán, el *Rax jok'* de *Chiq'axul*, el *Chojim* de San Sebastián Retalhuleu, los *Sub'* de todos

los pueblos mayas guatemaltecos, son, además de deliciosos, justificaciones para seguir utilizando el *ka'*, el *aq'en*, el *xk'ub'*, el *xot*, pretextos para seguir practicando el *tzi*, el *sub'anik*, el *lejenik*, el *tzakaxik*, el *ruq'um*, el *pisom*, el *jurum*, el *sao'm*, el *k'ilim*, el *chojim*, el *jok'om*, el *puq'um*, el *q'utum*, antiguas técnicas de preparación de los alimentos de los mayas de todos los tiempos. Impresiona ver la destreza de las mujeres mayas cuando trabajan en la *ka'*, ejecutan el *sub'anik* y realizan el *jok'om*. Viéndolas en acción, impresionados por la pericia con que usan esos instrumentos, cualquiera confirma que esas técnicas de cocina no fueron “modeladas” por la colonia.

Esos procesos de preparación de los alimentos son parte de todo un sistema cultural que, en medio de ritos y fiestas, reproduce la organización social maya antigua cargada de “cripto-paganismo”, no obstante las reducciones en “pueblos de indios”, y no obstante la situación colonial y republicana. ¿Es suficiente la existencia de conceptos, técnicas y procedimientos propios en la preparación de los alimentos para poder hablar de la pervivencia de un arte antiguo de cocina maya?



Si la persistencia de conceptos, técnicas y procedimientos de cocina antigua no fuera suficiente para autorizarnos hablar de cocina maya, la vigencia de ingredientes nativos (*ixim*, *kinaq'*, *mukun*, *ik*, *saquwach*, *k'axo'b*, *cacao*, *peq*, *sikil*, *atz'am*, *q'axul*, *ichaj*, *anxux*, *tz'in*, *nos*, *ak'*, *imul*, *kar*, *cho'n*, *saqb'in*, *tz'ikin*, *top*, *kej*) en la preparación de los alimentos de la sociedad maya contemporánea, es un argumento adicional para sostener la tesis de la permanencia de un arte antiguo de cocina maya que puede servir de base en la creación de una cocina maya moderna susceptible de enriquecerse con los aportes de la cocina internacional.

Sobre esa base, y movidos por el interés de probar esta tesis, iniciamos un proceso de recuperación y puesta en valor de algunos platos mayas y de creación de nuevos de indiscutible identidad maya. Inspirados en el lema *En La cocina de la señora Pu reinterpretemos la antigua cocina maya para hacer platos modernos*, el 17 de diciembre de 2011 abrimos el pequeño restaurante de cocina maya “La cocina de la señora Pu”, en el cual recreamos ciertos elementos del sistema maya de representaciones: una mesa dispuesta alrededor de la estufa reproduce desde una perspectiva moderna la percepción maya del espacio familiar y social. Allí, efectivamente, los clientes que pronto se convierten en asiduos comensales, presencian la preparación de sus alimentos, conversan con los demás y saborean las exquisiteces de la Señora Pu, ¡todos sentados junto al fuego a la manera más tradicional entre los mayas!

Toda esa experiencia, síntesis de *inteligencia, trabajo y creatividad*, nos llevó desde el principio a recuperar o poner en valor seis platos mayas, ¹ crear

¹ *Rax jok', Chumul, Jok'om pix, Jok'om sikil, Puq'um ik, Ub'en.*

dieciséis ² y perfeccionar uno con los aportes de la cocina internacional. ³ Así logramos definir un menú de alta cocina maya inspirado en sabores, colores y aromas del legado ancestral:

1. **Rax jok'** / Asado maya.
2. **Sao'm chij** / Cordero a la plancha.



Sao'm chij / Cordero a la plancha.

3. **Jok'om cacao** / Pollo al cacao.
4. **Jurum** / Lengua de vaca.
5. **Chumul** / Pescado al gusto del *Aj Pop Tz'utujil*.
6. **Jok'om ixim** / Pato al gusto del rey *Kaibil Balam*
7. **Pisom aq** / Coche al gusto de los reyes *Oxib' Kej* y *Belejeb' Tz'i*.
8. **Jok'om pix** / Pollo en jok'om.
9. **Q'ab'arel** / Gallo al b'oj.
10. **Uwa'al tukan** / Pato al tukan.
11. **Pisom aq** / Coche al gusto de los reyes *Belejeb'K'at* y *Kajeb' Imox*.
12. **Jok'om sikil** / Pollo en sikil.

² *Jok'om cacao, Jurum, Jok'om ixim, Pisom aq, Q'ab'arel, Uwa'al tukan, Pisom aq, Uwa'al k'axob', Pisom kar, Jok'om cacao, K'ilim, Chojim aq, Porom, Jurum imul, Pisom cho'n, Tlo'.*

³ *Sao'm chij.*

13. **Uwa'al k'axob'** / Pato en k'axob'
14. **Pisom kar** / Pescado al gusto del rey *Kiq'ab'*.
15. **Jok'om cacao** / Coche al cacao.
16. **K'ilim** / Asado "Señora Pu".
17. **Chojim aq** / Costillas de cerdo al estilo "Señora Pu".
18. **Porom** / Paloma al porom.
19. **Jurum imul** / Conejo ahogado.
20. **Pisom cho'n** / Camarones al gusto del rey *Kiq'ab'*.
21. **Puq'um ik** / Pollo en puq'um.
22. **Ub'en** / Ub'en con estofado de cerdo y champiñones.
23. **Tlo'** / Ceviche "Señora Pu".



Uwa'al k'axob' / Pato en k'axob'

Pero, ¿podemos hablar hoy de la existencia de una cocina maya moderna? ¿Puede Guatemala, cuna de la Civilización Maya y patria de 14 millones de guatemaltecos, la mayoría de ellos de ascendencia maya, proclamarse cuna de la cocina maya moderna? La Señora Pu ha demostrado que sí es posible fundar una cocina maya moderna en Guatemala. Conceptos, técnicas, procedimientos, instrumentos e ingredientes ancestrales, combinados y enriquecidos algunas

veces por el saber y los ingredientes de la cocina internacional, sentaron las bases de una alta cocina maya guatemalteca.

Conclusión

Vemos que si el restaurante de cocina maya “La cocina de la señora Pu” ha provocado tanto interés en la sociedad, es porque el concepto “Señora Pu” ha creado un espacio gastronómico donde todos, independientemente de su pertenencia étnica, cultural, religiosa, de clase social o nacionalidad, pueden convivir y disfrutar de lo más exquisito de la alta cocina maya guatemalteca.

En Guatemala, sí es posible fundar una cocina maya moderna si se valora, potencia y enriquece el legado histórico, cultural y social de los mayas antiguos vivo en los mayas contemporáneos. Los mojonos fueron puestos por la Señora Pu. Corresponderá a los amantes de la gastronomía maya hacerlos avanzar.

Es a partir del pasado milenario maya, presente en la identidad de todos los guatemaltecos, que debe fundarse el Estado plurinacional concebido en el siglo XV por el rey Kiq’ab’: Varias ramas con una misma raíz. ¡Nuestro pasado milenario Maya!



Los autores en trabajo de Campo. Guatemala, 2013.

Glosario de palabras Maya Quichés

Aj = Maíz tierno (elote).

Ak' = Pollo.

Anxux = Ajo.

Aq'en = Tabla grande para cocinar que se coloca en el suelo.

Atz'am = Sal.

Chiq'axul = Lugar de hongos.

Chojim = Asado.

Cho'n = Camarón.

Guatemala = De la palabra náhuatl *Quauhtlemallan* correspondiente a la de la toponimia *K'iche'* = Muchos árboles o Tierra de muchos árboles. La traducción fue realizada por los tlascaltecas que acompañaron desde México a las tropas españolas encabezadas por Pedro de Alvarado durante la conquista militar iniciada en 1524.

Ichaj = Hierbas.

Ik = Ají, chile.

Imul = conejo.

Ixim = Maíz.

Ixoq = Mujer.

Ja' = Agua.

Jok'om = Molido.

Joq = Tuza.

Jurum = Lavado.

Ka' = Piedra de moler.

Kar = Pescado.

Kej = Venado.

K'axob' = Especia amarga de color rojo para condimentar alimentos (achiote).

K'iche' = K'i (muchos), Che' (árbol). Muchos árboles. Por extensión: Tierra de muchos árboles.

K'ilim = Tostar los ingredientes.

Kinaq' = Frijol.

Kiq'ab' = Sus manos, sus brazos, sus ramas. Simbólicamente: ramas con una misma raíz. Por extensión: el Estado plurinacional fundado por el rey *Kiq'ab'*.

Lej = Tortillas de maíz.

Lejenik = Técnica para hacer las tortillas de maíz. Tortear.

Mukun = Calabaza.

Nos = Pavo.

Peq = Pataxte.

Pisom = Envuelto.

Porom = Quemado, flameado.

Puq'um = Mezcla manual de ingredientes en el agua u otro líquido.

Q'ax = Chile verde.

Q'axul = Una variedad de hongo.

Q'or = Masa de maíz.

RUNA YACHACHIY, Revista electrónica digital, Berlín, I Semestre, 2014

Q'utum = Machacado.

Rax jok' = Rax (tierno) jok' (molido). Lo tierno molido.

Retalhuleu = De la palabra quiché *Retal* (señal) *ulew* (tierra). Señal en la tierra.

Ria'al ik = Caldo que se desprende del chile.

Ruq'um = Batir.

Saqb'in = Iguana.

Saquwach = Patatas.

Sao'm = Ahumado.

Sikil = Semilla de calabaza.

Sub' = Porción de masa de maíz envuelta en hojas lista para comer (tamalitos).

Sub'al = Olla para cocinar tamalitos al vapor.

Sub'anik = Técnica manual de preparación de la masa de maíz.

Top = Cangrejo.

T'uy = Olla para cocinar caldos y otros alimentos.

Tukan = Mora silvestre.

Tzakaxik = Técnica de cocimiento al vapor.

Tzi = Técnica de preparación del maíz cocido con cal (nixtamal).

Tz'ikin = Pájaro.

Tz'in = Yuca.

Uq'ab' ka' = Mano de la piedra de moler.

Uwa'al = Caldo, jugo.

Xaqab'ix = Hojas de la planta de maíz (milpa).

Xot = Recipiente plano y redondo de grandes dimensiones que sirve para echar las tortillas (comal).

Xk'ub' = Tres piedras donde se junta el fuego para las brazas.

© **REVISTA ELECTRÓNICA DIGITAL**
RUNA YACHACHIY
Berlín, I Semestre, 2014
www.alberdi.de